

Nouveautés

Automne-Hiver 2021/22



Contact : Stéphanie Fressard

+33 (0)6 12 08 01 59

stephany.fressard@compagniedesdesserts.com

Les créations glacées



Les créations glacées



SORBET ABSOLUMENT FRAMBOISE

Résolument convaincue que la signature « Donner du plaisir au dessert » est possible en abaissant le taux de saccharose, La Compagnie des Desserts s'engage dans le « SUCRE POSITIF® ».

Cette démarche consiste à **diminuer le sucre raffiné ou à le remplacer par des matières premières brutes, riches en fibres et en vitamines.**

Le « SUCRE POSITIF® » répond parfaitement à ces nouvelles tendances, **en augmentant le plaisir et la gourmandise**, toujours au centre de nos préoccupations et de nos innovations.

Dans le cadre de cette démarche, nos chefs glaciers en R&D ont ainsi travaillé sur une liste d'ingrédients la plus courte possible pour obtenir un sorbet Framboise avec **plus de 80% de fruits et uniquement 3 ingrédients naturels** :

- **Le fruit** : 80,2% de framboises provenant des montagnes. Pour cette recette, nous avons choisi de mélanger deux variétés dont les saveurs s'accordent parfaitement : la framboise Mecker et la framboise Williamette. On obtient un équilibre parfait entre fruité et acidité avec une légère note boisée.

- **Le sucre** : Le sucre stimule la saveur du fruit. Techniquement, il apporte de la souplesse au sorbet ainsi qu'une meilleure résistance thermique.

- **Les fibres végétales** : Naturelles, elles sont indispensables pour réduire la vitesse d'absorption des sucres et glucides dans l'organisme. Elles ont également une fonction texturante pour les glaces.

Ce sorbet Absolutement Framboise nous donne l'impression de déguster le fruit avec fraîcheur, comme si vous plongiez votre main dans des framboises fraîchement cueillies et que vous les portiez à votre bouche.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C

Conditionnement : bac 2,5 L

DLUO : 12 mois

Les créations glacées



SORBET FIGUE MIEL

Résolument convaincue que la signature « Donner du plaisir au dessert » est possible en abaissant le taux de saccharose, La Compagnie des Desserts s'engage dans le « SUCRE POSITIF® ».

Cette démarche consiste à **diminuer le sucre raffiné ou à le remplacer par des matières premières brutes, riches en fibres et en vitamines.**

Le « SUCRE POSITIF® » répond parfaitement à ces nouvelles tendances, **en augmentant le plaisir et la gourmandise**, toujours au centre de nos préoccupations et de nos innovations.

Dans le cadre de cette démarche, nos chefs glaciers en R&D ont ainsi remplacé le sucre par un **miel de garrigue, nectar vertueux naturel**. Le miel apporte un goût sucré et une saveur parfumée. Enfin la douceur et la finesse du miel apportent de la souplesse à la texture du sorbet.

Les figues sont issues de coopératives fruitières et ont été sélectionnées pour leur bon goût. Puis, nous avons ajouté **des fibres végétales**. Naturelles, elles sont indispensables pour réduire la vitesse d'absorption des sucres et glucides dans l'organisme. Elles ont également une fonction texturante pour les glaces.

Cette nouveauté aux fruits de saison est idéale pour s'inscrire sur les cartes automne-hiver. Voici quelques idées d'association en sucré et également en salé :

IDÉES D'ASSOCIATION :

- Plat salé : tranche de foie gras poêlé et sa boule de sorbet Figue miel
- Fromage : Tranche de pain moulé, figue et amande, chèvre cabécou et bille de sorbet figue miel.
- Dessert à emporter : panier, 1 boule de sorbet Figue miel, 1 boule de crème glacée Crème brûlée et décor.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Conditionnement : bac 2,5 L
DLUO : 12 mois

Les créations festives



Les créations festives



SOUFFLÉ BANOFFEE

Avec sa gamme de 10 soufflés (toutes saveurs confondues), le soufflé est un des savoir-faire de La Compagnie des Desserts. Cette année, nos pâtisseries ont encore innové sur ce produit en créant une version « fêtes de fin d'année » avec des notes chaudes, hivernales et gourmandes.

On retrouve donc la recette du soufflé avec une base pâte sablée aux spéculoos, un soufflé glacé à la banane (crème fouettée avec des jaunes d'œufs et du sucre mélangée à de la purée de banane) et un cœur confiture de lait.

Pour le professionnel, la mise en œuvre est simple et efficace : il faut le sortir du congélateur 5 minutes avant de le servir. Ensuite, il peut ajouter quelques éléments de décor pour créer le spectacle et attiser la gourmandise. Un dessert qui plaira à tous les gourmands !

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 95 g - Dimensions : Ø 7 x H 4 cm
Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : sortir du congélateur 5 minutes avant de servir
DLUO : 12 mois

La création festive



BÛCHETTE FRAMBOISE NOUGAT

L'an dernier, le service R&D de La Compagnie des Desserts s'était lancé le défi de proposer une **bûche ultra design** !

- Une bûche qui a un effet "Waouh !"
- Une bûche qui bouscule tous les codes de la gastronomie pour la fin d'année.
- Une bûche tellement originale que les clients pourraient la proposer à la carte toute l'année.

Pour concevoir sa forme originale de chaîne de montagnes, notre service R&D s'était entouré de Baptiste Massé, designer 3D et créateur d'effets visuels numériques pour la publicité. La forme a ainsi été créée par ordinateur avant d'être imprimée en 3D, puis moulée.

Outre la particularité de son design, son originalité provient aussi de sa recette. Après la bûche agrumes kalamansi l'année dernière, notre chef pâtissier a imaginé **une nouvelle recette, à la fois, gourmande, légère et raffinée.**

Les clients apprécieront le juste équilibre des saveurs entre l'acidité et la fraîcheur de la **compotée de framboises** contrebalancée par le sucre de la **mousse chantilly miel nougat**.

Les différentes textures apporteront du relief en bouche entre le **mouelleux du biscuit amande**, l'onctuosité de la mousse chantilly et le craquant de la **coque de chocolat au lait**.

Avec cette création au look et à la recette atypiques, les chefs auront envie de la proposer toute l'année pour le plus grand plaisir de leurs clients.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 90 g - taille : 14 cm - Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24°C à 4°C - DLUO : 12 mois

Les créations pâtisseries



CHOU CHOCOLAT CŒUR PRALINÉ

Philippe Urraca MOF
Meilleur Ouvrier de France

Spécialiste de la pâte à choux, Philippe Urraca, MOF et chef pâtissier de La Compagnie des Desserts signe un chou gourmand tout chocolat pour cette fin d'année.

La base en pâte à chou a été enrichie d'un crumble cacao. Le chou est rempli d'une feuillantine chocolat et d'une mousse chocolat d'origine Pérou (*un chocolat avec des caractéristiques gustatives puissantes et corsées*). Un cœur coulant praliné amande avec une pointe de sel vient compléter le tout.

Cette création unique est un dessert généreux et aérien avec différentes textures agréables en bouche. Avec son visuel élégant et premium, le professionnel pourra ajouter quelques éléments de décor pour le personnaliser et pour rendre l'assiette encore plus festive. Un dessert tout chocolat qui fera le bonheur des «aficionados» du chocolat.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 85 g - dimensions : Ø 5,7 - H 5,5 cm
Conditionnement : x 24
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24°C à 4°C
DLUO : 12 mois

Les créations pâtisseries



Les créations pâtisseries



CARRÉMENT CHOCOLAT

disponible courant octobre

Résolument convaincue que la signature « Donner du plaisir au dessert » est possible en abaissant le taux de saccharose, La Compagnie des Desserts s'engage dans le « **SUCRE POSITIF** ».

Cette démarche consiste à **diminuer le sucre raffiné ou à le remplacer par des matières premières brutes, riches en fibres et en vitamines, permettant de maintenir un index glycémique abaissé**. Cette nouvelle définition du dessert « sain et déculpabilisant » répond également à un nouveau mode de consommation alimentaire qui révèle une démultiplication des instants de consommation, passés de 3 à 5 par jour.

Le « **SUCRE POSITIF** » répond parfaitement à ces nouvelles tendances, **en augmentant le plaisir et la gourmandise**, toujours au centre de nos préoccupations et de nos innovations.

Dans le cadre de cette démarche nous avons souhaité être accompagnés par une experte **ALIXE BORNON**, pâtissière spécialisée dans les pâtisseries à index glycémique abaissé. Elle cosigne 3 nouvelles pâtisseries.

Carrément Chocolat

Il s'agit d'un entremet à la recette tout chocolat avec un index glycémique abaissé.

- Pâte sablée chocolat à base de farine de pois chiche et farine de riz et sucre de complet fleur de coco.
- Biscuit sans farine de type brownies.
- Crèmeux chocolat au sucre complet et au chocolat 73%.
- Glaçage chocolat 73%.

Un entremet qui provoquera un effet «Waouh» en bouche grâce à ses différentes textures de chocolat et dans les assiettes de nos clients grâce à son design élégant et raffiné.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Dimensions : 3,5 x 3,5 cm - H 4,5 cm
Conditionnement : x 24
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois

Les créations pâtisseries



FINGER CHEESECAKE

disponible courant octobre

Résolument convaincue que la signature « Donner du plaisir au dessert » est possible en abaissant le taux de saccharose, La Compagnie des Desserts s'engage dans le « SUCRE POSITIF® ».

Cette démarche consiste à **diminuer le sucre raffiné** ou à le remplacer par des matières premières brutes, riches en fibres et en vitamines, permettant de maintenir un index glycémique abaissé. Cette nouvelle définition du dessert « sain et déculpabilisant » répond également à un nouveau mode de consommation alimentaire qui révèle une démultiplication des instants de consommation, passés de 3 à 5 par jour.

Le « SUCRE POSITIF® » répond parfaitement à ces nouvelles tendances, en augmentant le plaisir et la gourmandise, toujours au centre de nos préoccupations et de nos innovations.

Dans le cadre de cette démarche nous avons souhaité être accompagnés par une experte **ALIXE BORNON**, pâtissière spécialisée dans les pâtisseries à index glycémique abaissé. Elle cosigne 3 nouvelles pâtisseries.

Finger Cheesecake

Nos chefs pâtisseries ont revisité le cheesecake en forme de finger :

- Pâte sablée au beurre et sucre de coco.
- Cream cheese : 45% Philadelphia.
- Mousse citron au sirop d'agave.

Le restaurateur pourra personnaliser ce dessert en l'associant à du chocolat ou un coulis fruits rouges ou un coulis passion ou encore à de la sauce cacahuète.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 90 g - Dimensions : 12 x 3 cm
Conditionnement : x 24
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois

Les créations pâtisseries



RONDEMENT CITRON

disponible courant octobre

Résolument convaincue que la signature « Donner du plaisir au dessert » est possible en abaissant le taux de saccharose, La Compagnie des Desserts s'engage dans le « **SUCRE POSITIF®** ».

Cette démarche consiste à **diminuer le sucre raffiné** ou à **privilégier des matières premières brutes, riches en fibres et en vitamines, permettant de maintenir un index glycémique abaissé**. Cette nouvelle définition du dessert « sain et déculpabilisant » répond également à un nouveau mode de consommation alimentaire qui révèle une démultiplication des instants de consommation, passés de 3 à 5 par jour.

Le « **SUCRE POSITIF®** » répond parfaitement à ces nouvelles tendances, **en augmentant le plaisir et la gourmandise**, toujours au centre de nos préoccupations et de nos innovations.

Dans le cadre de cette démarche nous avons souhaité être accompagnés par une experte **ALIXE BORNON**, pâtissière spécialisée dans les pâtisseries à index glycémique abaissé. Elle cosigne 3 nouvelles pâtisseries.

Rondement Citron

Grand classique de la pâtisserie française, nos chefs pâtisseries ont revisité la tarte citron :

- Pâte sablée utilisant des farines complètes riches en fibres.
- Crèmeux et glaçage citron au sirop d'agave.

. Les clients auront plaisir à servir une pâtisserie aussi élégante et raffinée.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 90 g - Dimensions : Ø 9 cm
Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois

Les créations pâtisseries



PANIER A PERSONNALISER

La pâtisserie idéale

pour que le professionnel puisse s'adapter à la saisonnalité

Elaboré dans nos ateliers, le panier à personnaliser est un produit de service aux multiples facettes et avantages pour le professionnel.

- Comme son nom l'indique, le panier se transporte pour la vente à emporter et peut également se déguster à table dans un dessert à l'assiette.
- Ce sont des tartellettes gourmandes et éthiques avec une recette Clean Label : pâte feuilletée pur beurre au sucre cassonade à agrémenter de fruits.
- Il doit son look authentique et «fait maison» à ses rebords hauts, irréguliers et foncés à la main. Le panier séduira donc les gourmands au premier coup d'œil dans une vitrine ou une assiette à dessert.
- Cerises griottes ; noix de pécan ; rhubarbe fraise au printemps, quetsches ; poire ; ananas-mangue en automne-hiver, le professionnel pourra en faire un dessert aux notes fruitées et gourmandes qui suivra la saisonnalité des cartes.
- Le professionnel pourra également le personnaliser en ajoutant une ou deux boules de glace et ainsi en faire un «*owl comestible*» pour la vente à emporter ou un dessert signé du chef à l'assiette!

Saveurs disponibles au catalogue : Panier Cerises griottes / Panier Pécan

Disponibles en série limitée : Panier Quetsches, Panier Poires, Panier Ananas-Mangue et Panier Fraise-rhubarbe

Idées recette :

- Panier cerises griottes avec 1 boule de glace Wasabi et 1 boule de glace Amarena
- Panier pécan avec 1 boule de glace Banane Caramel Pécan et 1 boule de Sorbet Passion
- Panier Sorbet Figue Miel et glace Crème brûlée



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 30 g - Dimensions : Ø 9 cm x H 4 cm
Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Possible de réchauffer 3 min à 165°C au four traditionnel
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois

Les créations pâtisseries



SUCCÈS

Chocolat - Noisette - Citron

Grand classique de la pâtisserie française, nos chefs pâtisseries ont revisité le succès pour la vente à emporter. Pour cela, ils ont travaillé **une forme contemporaine** qui attirera l'attention **en vitrine** et qui est parfaitement adaptée à **une consommation nomade**. Son montage rappellera le macaron ou encore le biscuit populaire américain, à la différence qu'il ne s'émiette pas !

Le succès est pratique car il tient dans la main. Son poids de 70 g est le **grammage idéal pour une pause gourmande à toute heure de la journée**.

La **recette authentique** (sans huile de palme) a été conservée et reste donc **ultra-gourmande**, quelle que soit la saveur :

- **Chocolat** : Biscuit succès chocolat, crèmeux chocolat, topping sucre glace.
- **Noisette** : Biscuit succès amande noisette, crèmeux noisette, topping sucre glace.
- **Citron** : Biscuit succès amande, crème au jus de citron de Sicile, topping sucre glace.

Enfin, le professionnel pourra le mettre dans une formule déjeuner ou goûter. Quant au restaurateur, il pourra le proposer à l'assiette en le personnalisant avec une glace, un coulis ou encore avec des fruits. Succès garanti avec les nouveaux Succès de La Compagnie des Desserts !!!

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 70 g - Dimensions : Ø 8 cm
Conditionnement : x 24
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois



Chocolat



Noisette



Citron

Les créations pâtisseries



COOKIES À LA FRANÇAISE Chocolat - Caramel

Le succès des pâtisseries américaines en vente à emporter n'est pas une légende urbaine. En effet, il s'agit d'une réussite internationale qui est une belle source d'inspiration pour nos pâtisseries.

Nos chefs pâtisseries ont donc mis au point **une recette originale française à base d'un biscuit issu de notre savoir-faire pâtisseries traditionnel** : le *sablé breton pur beurre avec une pointe de fleur de sel* auquel on a ajouté des copeaux de chocolat.

Sur cette base sablé, on trouve des *noix de pécan torréfiées* et une *onctueuse ganache chocolat-noisette*. Pour la version caramel, le sablé est sans inclusion et la ganache est caramel. **Cette recette généreuse et goûteuse** fera le bonheur de tous les gourmands.

Le cookie à la française est plus petit et plus épais qu'un cookie américain. Il tient donc parfaitement dans la main et est donc **adapté à la consommation nomade**. Comme son cousin américain, il peut être **consommé toute l'année**.

Enfin, le professionnel de la vente à emporter pourra le mettre dans une formule déjeuner ou goûter ou même petit-déjeuner. Le cookie à la française trouvera également sa place dans la restauration à thème américaine ou dans les coffee shops. Il peut également être accompagné d'un café frappé dans une carte de glacier. Les idées ne manquent pas pour associer le cookie à la française !

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 65 g - Dimensions : Ø 8 cm
Conditionnement : x 32
Mise en œuvre : Décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 72h à 4°C
DLUO : 12 mois



Chocolat



Caramel

Les créations pâtisseries



FINGER CAKE Chocolat Orange

Le finger cake chocolat orange est une nouveauté dessert qui sait également voyager.

En effet, *sa forme allongée permet de le tenir entre 2 doigts et sa texture moelleuse qui ne s'effrite pas en fait un plaisir idéal en vente à emporter. Son look gourmand et « maison » avec le glaçage chocolat qui coule sur les côtés du gâteau attirera l'œil en vitrine.*

Sa recette est une valeur sûre : appareil à cake amande aux zestes d'orange pressée et glaçage chocolat. Le moelleux et la douceur du cake amande et le peps et le fruité des zestes d'orange en font une pâtisserie de pur plaisir. Au petit-déjeuner, en dessert, en encas ou pour la pause gourmande, tous les moments sont bons pour le déguster !

Le professionnel de la vente à emporter pourra le mettre dans une formule petit-déjeuner, déjeuner ou goûter. Le restaurateur pour le proposer découpé pour un café gourmand ou accompagné de glace ou de fruits pour un dessert à l'assiette. Enfin, il peut être personnalisé suivant l'occasion ou l'utilisation. Faites-vous plaisir !

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 60 g - Dimensions : 2,7 x 11,5 x 3 cm
Conditionnement : x 27
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 3j à 4°C
DLUO : 12 mois



Citron



Marbré Chocolat

Les créations pâtisseries



CHOUX À LA CRÈME Chocolat - Vanille - Praliné

La pâte à chou est un des savoir-faire de La Compagnie des Desserts depuis plus de 20 ans. Nous avons exploré le chou dans tous ses états : pâtisseries, glacés, dans sa forme, ses saveurs, ses utilisations avec les profiteroles... Cette année, nos pâtisseries ont travaillé sur **sa recette et sa forme pour des choux à la crème d'excellence qui savent voyager !**

Généreux, les choux à la crème sont des pâtisseries qui suscitent la gourmandise avec *leur chou craquelin poudré de sucre glace*. Au milieu, on voit dépasser une fine couche de crème mousseline qui ajoute de l'appétence aux choux. La particularité de ce produit est qu'il n'y a *pas d'ajout de sucre* : le sucre provient exclusivement des matières premières ce qui en fait **une pâtisserie peu sucrée avec un juste équilibre des saveurs**. Les recettes sont :

- **Chocolat** : Chou craquelin, crème mousseline chocolat.
- **Vanille** : Chou craquelin, crème mousseline vanille.
- **Praliné** : Chou craquelin, crème mousseline praliné amande.

L'avantage des choux à la crème est d'être **un dessert consensuel** qui peut être proposé à **tout moment de l'année**. Nous avons donc travaillé une version nomade pour une pause gourmande. Un poids de 65 g et un diamètre de 6 cm, un chou à la taille parfaite pour que les consommateurs l'emmènent partout avec eux. Les professionnels seront ravis de l'effet attractif et ultra-gourmand de la gamme des choux à la crème en vitrine et le restaurateur pourra le proposer à l'assiette seul avec une personnalisation de décoration ou en duo avec une sauce chocolat ou de glace.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 65 g - Dimensions : Ø 6 cm
Conditionnement : x 24
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 24h à 4°C
DLUO : 12 mois



Chocolat



Vanille



Praliné

Fabricant de *Glaces*



- **Artisan glacier depuis 1983** _____

Fabrication de glaces dans un atelier artisanal au cœur des Corbières dans le respect du savoir-faire et de la tradition des Maîtres Glaciers.

- **2 900 recettes de glaces et sorbets** _____

Des glaces « comme si vous les aviez faites dans votre cuisine » inspirées des saveurs d'épices, d'aromates, de fruits et de produits des régions ou du monde.

- **1 500 créations sur-mesure / an** _____

Plus de 1 500 fabrications sur-mesure produites pour des restaurants qui nous confient le soin de réaliser leurs idées les plus originales (crevette, gorgonzola, bière brune, gaufre,...).

Fabricant de *Pâtisseries*



- **Philippe Urraca**  _____

Ce grand chef pâtissier supervise les créations et développements de notre équipe de glacières et pâtisseries passionnés et expérimentés.

- **4 ateliers de production** _____

Chaque atelier est spécialisé dans un type de pâtisseries : de la pure tradition pâtissière française aux pâtisseries anglo-saxonnes...

- **630 références de pâtisseries** _____

Un catalogue de pâtisseries qui permet de répondre aux besoins de nos clients en créant des gammes innovantes et créatives.

- **300 créations sur-mesure / an** _____

“Donner du plaisir au dessert”

